TALLER DE APOYO

BATIDOS LIVIANOS

TORTA 3 LECHES SABOR A MOCCA

RESULTADO DE APRENDIZAJE

- Elaborar y acondicionar masas y o batidos, según conocimientos técnicos, características y tendencias tecnológicas, especificaciones de la orden de producción, manejando responsablemente las materias primas, insumos y de los residuos del proceso.
- Decorar creativamente productos acondicionados y horneados de acuerdo a la orden de producción, normativa vigente, usando implementos de seguridad y reportando las no conformidades..

Procedimiento.

1. Abrir el link de YouTube y mirar detalladamente el video y su proceso.
2. Ir copiando la receta en el cuaderno de apuntes
3. Copiar el procedimiento
4. Resolver unas preguntas acerca del video
5. Empezar a crear tus propias tortas en casa..

RESOLVER LAS SiGUIENTES PREGUNTAS RESPECTO AL VIDEO

1. ¿qué es un batido liviano?
2. ¿según lo leído en la guía de aprendizaje que es el punto letra?
3. ¿Qué técnica utilizamos para añadir la harina a los batidos livianos?
4. ¿cúal es la difrenecia entre un batido liviano y un batido pesado?

Evidencia del producto hecho en casa

1. Tomarse una foto con el uniforme (gorro, delantal, tapaboca)
2. Tomarle una foto a los ingredientes pesados, recuerden que si no tienen gramera cada cucharada sopera equivale a 10 gr así que pueden multiplicar y sumar lo que necesitan ejemplo: si necesitan 150 gr de harina entonces serian 15 cucharadas.
3. Tomarse una foto batiendo la mezcla, al momento de hornearla y cuando salga del horno
4. Mandar las evidencias a mi WhatsApp o s mi correo paopolindara@gmail.com